



רכיבים:

לבלילה:

½ ק"ג קמח לבן  
½ ק"ג קמח חמוס  
½ כף כורכום  
מלח  
700-800 מ"ל מים

הירקות:

חציל פרוס

בטטה פרוסה

בצל פרוס

קישוא פרוס

אופן ההכנה:

1. מערבבים את כל החומרים יחד עד קבלת בלילה אחידה (קצת יותר דלילה מבלילת פנקייק).
2. טובלים את הירקות בבלילה ומטגנים בשמן חם (לא רותח) עד שינוי צבע.
3. מוציאים את הירקות ומחממים יותר את השמן. מחזירים את הירקות לשמן החם ומטגנים עד השחמה.
4. מגישים את כל הפאקורס יחד בצלחת עם [צ'אטני](#).